

Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 2 au Vendredi 6 Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges Bio	Tomates, vinaigrette	Melon charentais	Salade de riz Bio, maïs et thon
Cordon bleu de dinde, sauce napolitaine	Omelette Bio roulée	Emincé de poulet Local	Filet de merlu MSC, sauce citron
Torsades Bio	Courgettes braisées	Frites	Tian de légumes
Brie	Tomme noire	Mimolette	Comté AOP
Yaourt aromatisé	Donut	Rocher coco du chef	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie et cornichons	Radis roses et beurre	Pastèque	Taboulé (semoule Bio)
Sauté de poulet Local aux olives	Rôti de porc Local au jus	Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Courgettes braisées	Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Coeurs de blé
Gouda	Emmental	Cantal AOP	Camembert Bio
Fromage blanc Local à la confiture	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2024

Repas végétarien

Menu Local

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Houmous du chef et son toast	Saucisson à l'ail et cornichons	Tomates, vinaigrette	Concombre Bio bulgare
Gratin de boulgour et courgettes	Filet de poulet à l'italienne	Sauté de boeuf à l'indienne	Carbonara de saumon
Salade verte Bio	Ratatouille du chef	Pommes de terre	Coquillettes Bio
Tomme grise	Vache Picon	Tomme vendéenne	Yaourt
Crème dessert Local à la vanille	Coupe de banane au chocolat	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre 2024

Repas végétarien

Street Food - Street Good !

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves Bio au maïs	Melon	Wrap au thon	Toast au fromage blanc, curry, carottes et maïs
Omelette Bio au fromage	Galette d'avoine au curry	Hot Dog	Filet de merlu MSC, sauce à la crevette
Riz Bio madras	Epinards Bio à la crème	Frites	Haricots beurre persillés
Saint Nectaire AOP	Tomme blanche	Crème anglaise	Emmental Bio
Fruit de saison	Île flottante et crème anglaise	Brownie	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Repas végétarien

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates, vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Radis roses	Flammekueche feuilletée du chef
Boeuf Local à la provençale	Rôti de dinde, sauce aux champignons	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Gratiné de la mer au colin MSC
Pommes de terre vapeur	Haricots verts Bio	Coquillettes Bio	Tomate provençale
Gouda	Mimolette	Yaourt nature	Emmental Bio
Liégeois vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux poire	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024

Menu Bas Carbone

Repas végétarien

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Carottes râpées au persil	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Céleri rémoulade	Toast gratiné à l'emmental
Pilon de poulet mariné	Sauté de porc Local au curry	Crumble aux pois chiches, légumes d'été et chèvre	Moussaka de thon aux légumes
Frite	Courgettes braisées	Riz Bio créole	Coeurs de blé
Brie	Maroilles AOP	Tomme noire	Yaourt
Pomme HVE	Glace	Kobandravina (gâteau à la banane)	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 14 au Vendredi 18 Octobre 2024

Repas végétarien

A la découverte des courges

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons	Concombres Bio	Butternut râpé au fromage blanc à l'orange	Salade de riz Bio, maïs et ciboulette, vinaigrette
Boulettes au soja, à la tomate et au basilic	Sauté de boeuf Local façon grand-mère	"Courgiflette" pomme de terre et Reblochon AOP	Filet de colin MSC, sauce aneth
Semoule Bio	Boulgour	Salade verte	Haricots verts Bio braisés
Emmental	Saint Paulin	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Flan caramel	Gâteau à la banane	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

